ガステーブル
取扱説明書 保証書付

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

品名コード	機器コード
HR-P028B-GHL HR-P028B-GHR	11-052-01-00134 11-052-01-00135

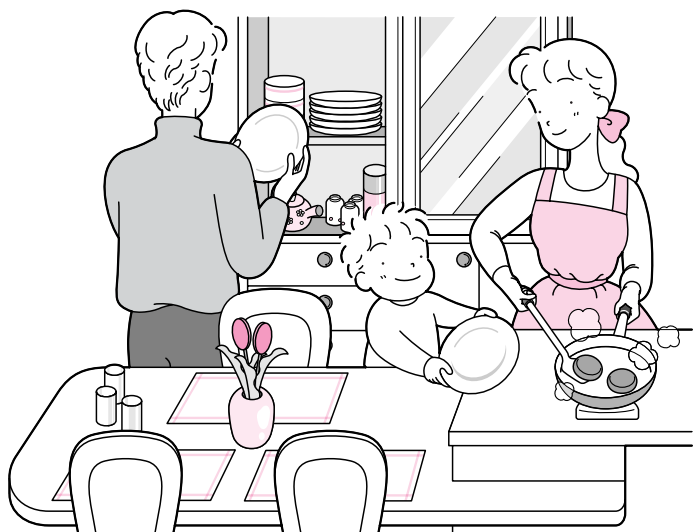
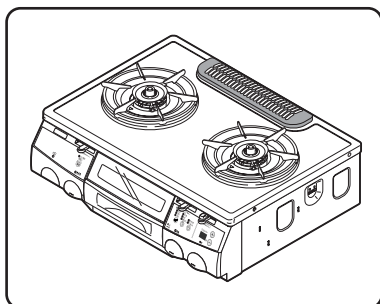
ごあいさつ
このたびは、東京ガスのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

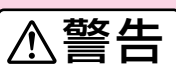
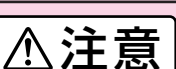
○この取扱説明書の50ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

型 式 名
LW2244TL LW2244TR

もくじ　ページ

TU90-01

使用前に

とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

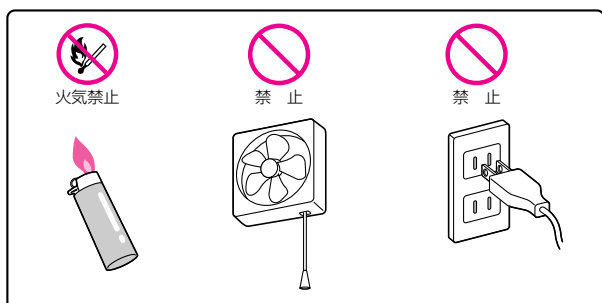
■注意・禁止内容の絵表示

発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危 険

ガス漏れ時は、絶対に、

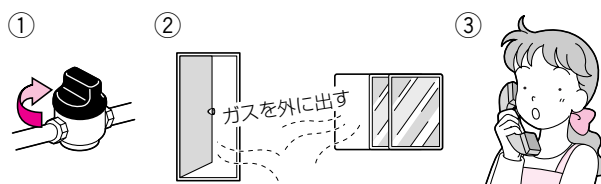
- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

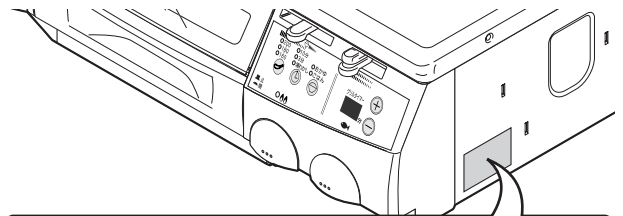
火や火花で引火し、火災の原因になります。

ガス漏れに気づいたときは、

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの東京ガス（供給業者）に連絡する。

①
②
③

⚠警告

必ず守る

必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する 転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。

必ず守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。

⇨6ページ『周囲の防火措置』を参照してください。

必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

⇨6ページ『防火措置2』を参照してください。

必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する

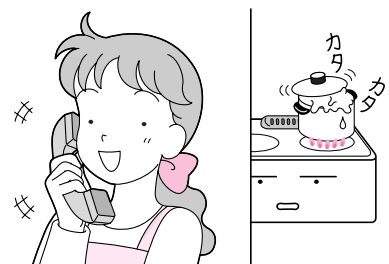
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

禁　止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

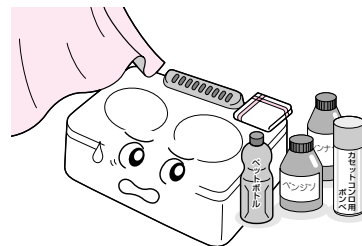
- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。
- 電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

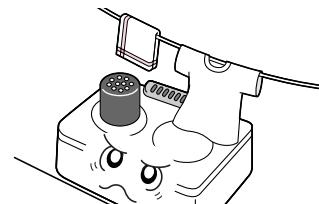
〈つづく〉

1 とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、調味料ラック、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火性のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。
過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。

引火のおそれのあるものは使用しない

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。

分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

使用後は必ず消火を確認する

火災のおそれや思わぬ故障の原因になります。就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。

火がついたまま持ち運ばない

やけどや火災の原因になります。

異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。
  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）

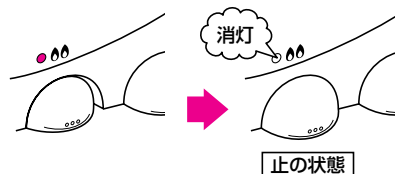
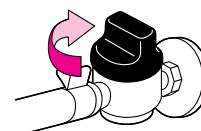
  ②機器のガス栓を閉じる。

①

消灯

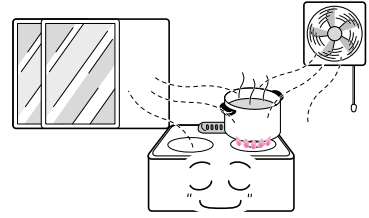
止の状態

②

- 故障かな？と思ったら43～45ページに従い、処置する。
  それでも直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。
- 再使用するときは、13ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。

⚠注 意

必ず守る

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。

必ず守る

幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。
（10ページロック機能について参照）

必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。

必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

必ず守る

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

禁 止

不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
  調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

禁 止

冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しない。

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■機器を廃棄する場合は・・・

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

■機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

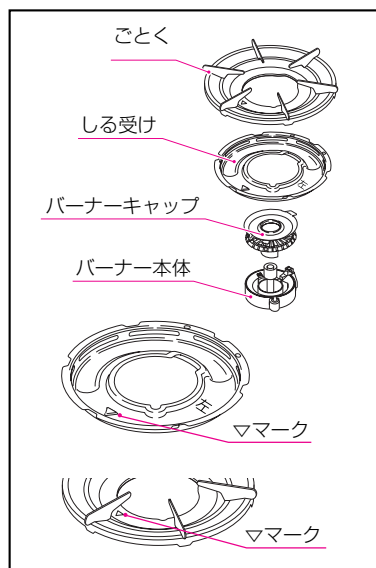
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

■トッププレートはネジで固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

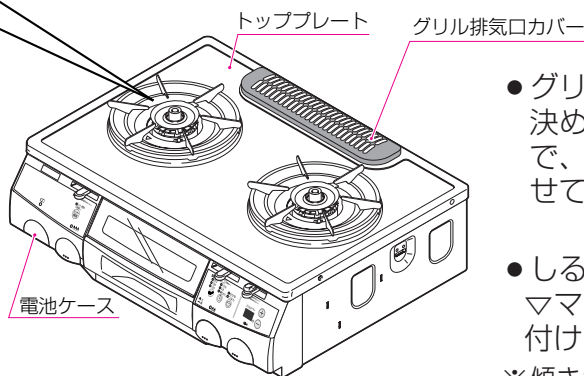
使用前に

1 機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。
（テープ類は取りはずしてください。）

⚠注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- ごとくは▽マークを手前にして、底面の脚をトッププレートの角穴に挿入して取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

- グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて取り付けてください。

- しる受けは、左右形が異なります。▽マークが手前にくるように取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

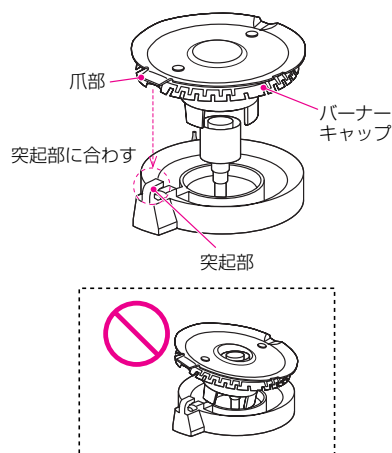
バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。

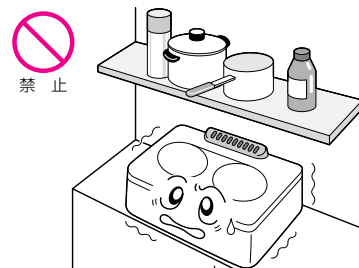
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

⚠注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

※高火力バーナー用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。（10ページ参照）

設置場所について

⚠注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
  機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風の吹き込む場所には設置しない。
  点火不良や機器内部の損傷および安全機能が正しくはたらかない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
  湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。

お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
  照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

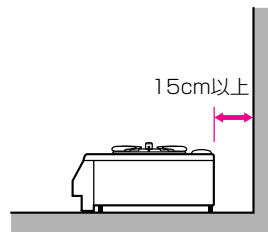
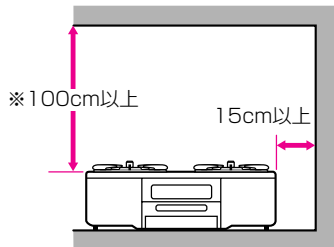
⚠警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う。
- 高火力バーナー側は壁から離す。

火災のおそれがあります。

必ず守る

防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
  ※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

防火措置2

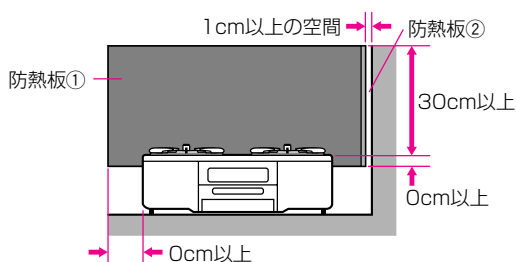
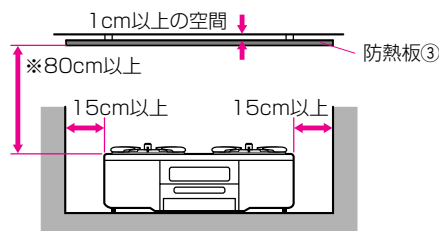
■防火措置1の条件を満たせない場合。

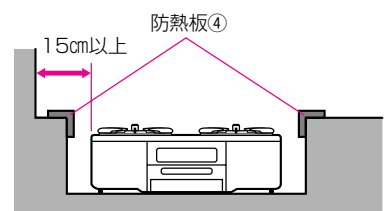
⚠警告

- 壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず東京ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

火災のおそれがあります。

必ず守る

側面・背面

上　面

※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面

別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コ ー ド 番 号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0105	350	600
②	LP0106	350	535
③	LP0107	550	900
④	LP0108	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
  お求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。

※防熱板の取り付けについては、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに相談してください。

使用前に

機器の組立てと設置

ガス接続について

▣ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

ガス接続について

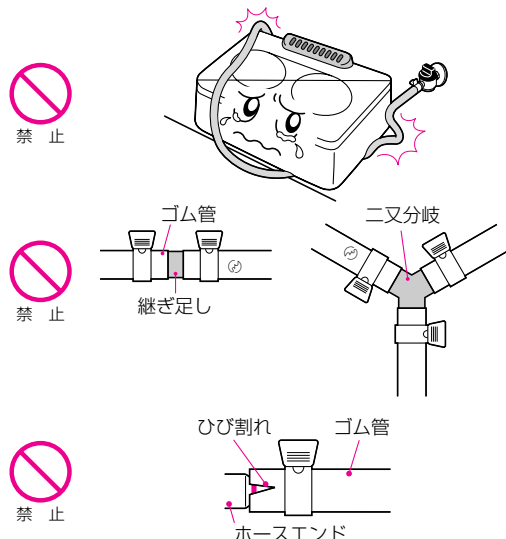
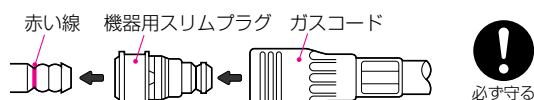
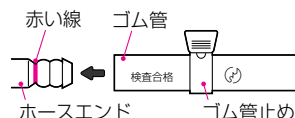
- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

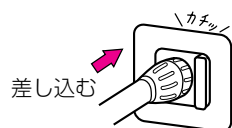
- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

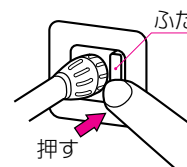
- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

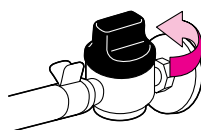
- ゴム管はときどき（約6ケ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
  ガス漏れの原因になります。
- 迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

- ガス栓が“開閉つまみのない「ガスコンセント」”の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法

ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。

取りはずし方法

ソケットをはずすときは、上図のようにふたを押します。

1 使用前の準備

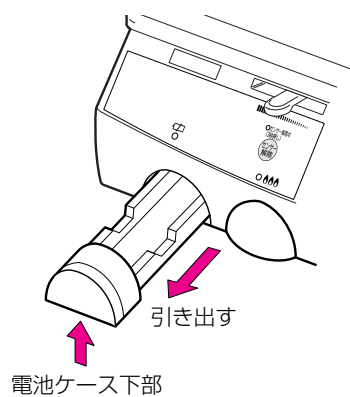
■機器のガス栓を全開にする。

■乾電池の取り付けかた

アルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個使用します。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。
  （付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため、寿命が短くなっている場合があります。）
  取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。
  ※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。
- 点火／消火ボタンを開の状態で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は止の状態にしてください。

1. 電池ケースを引き出す。

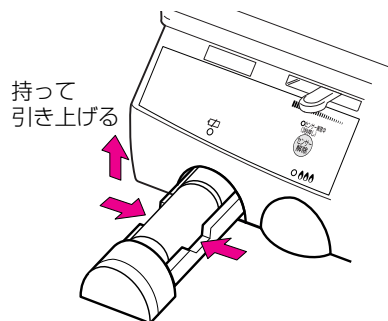
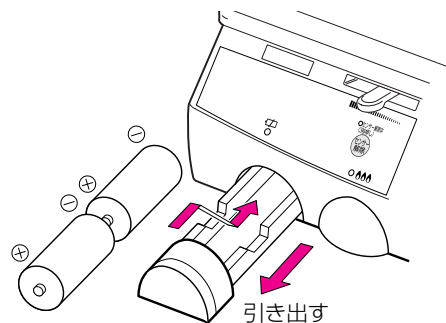
- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

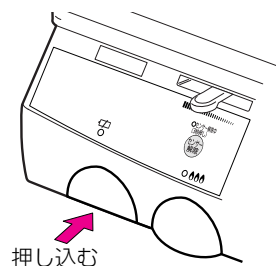
- 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
- 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。

2. 乾電池を取り付ける。

- 乾電池2個を、⊖側を奥方向にして入れてください。

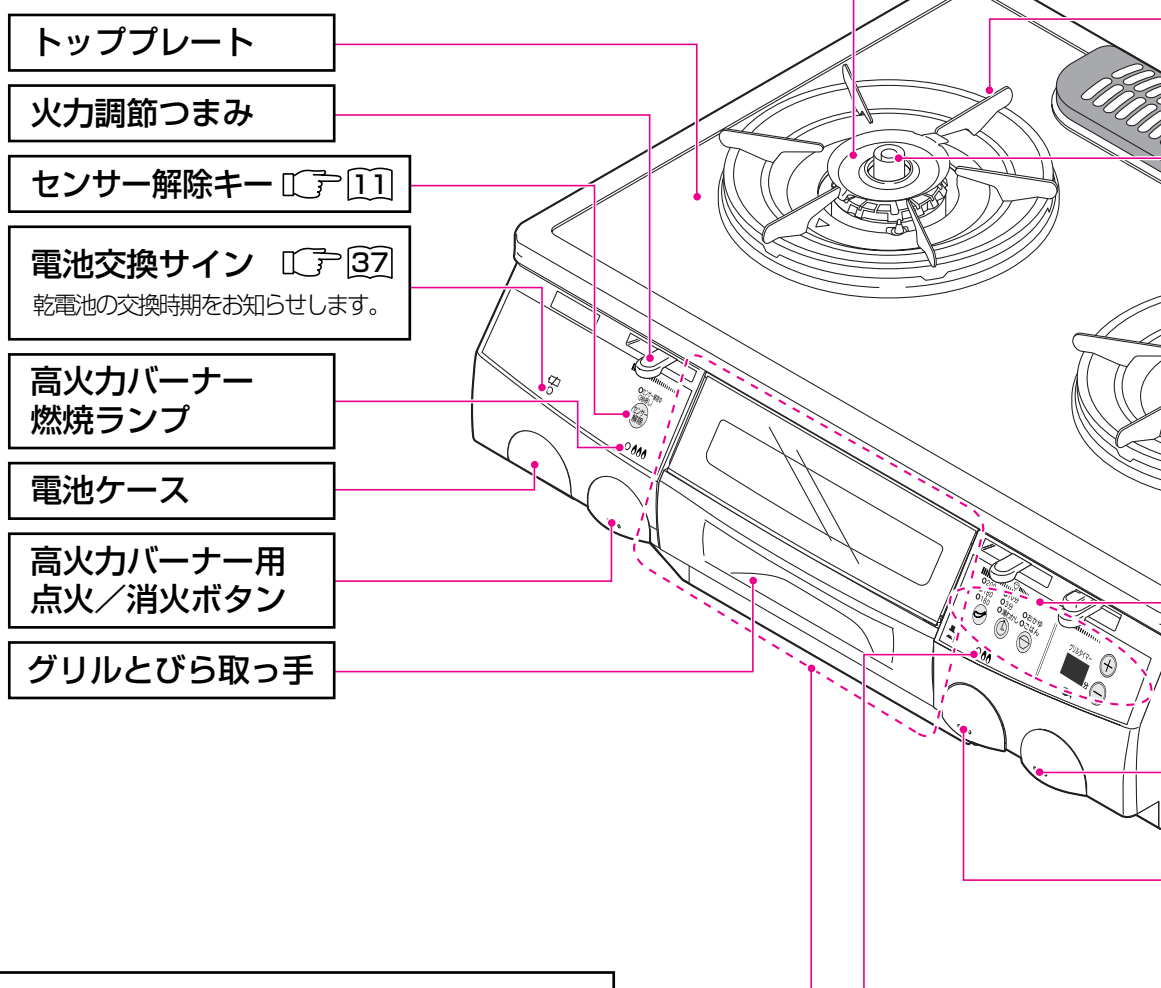
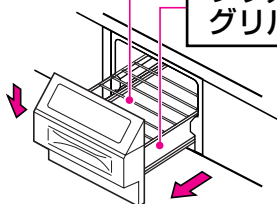
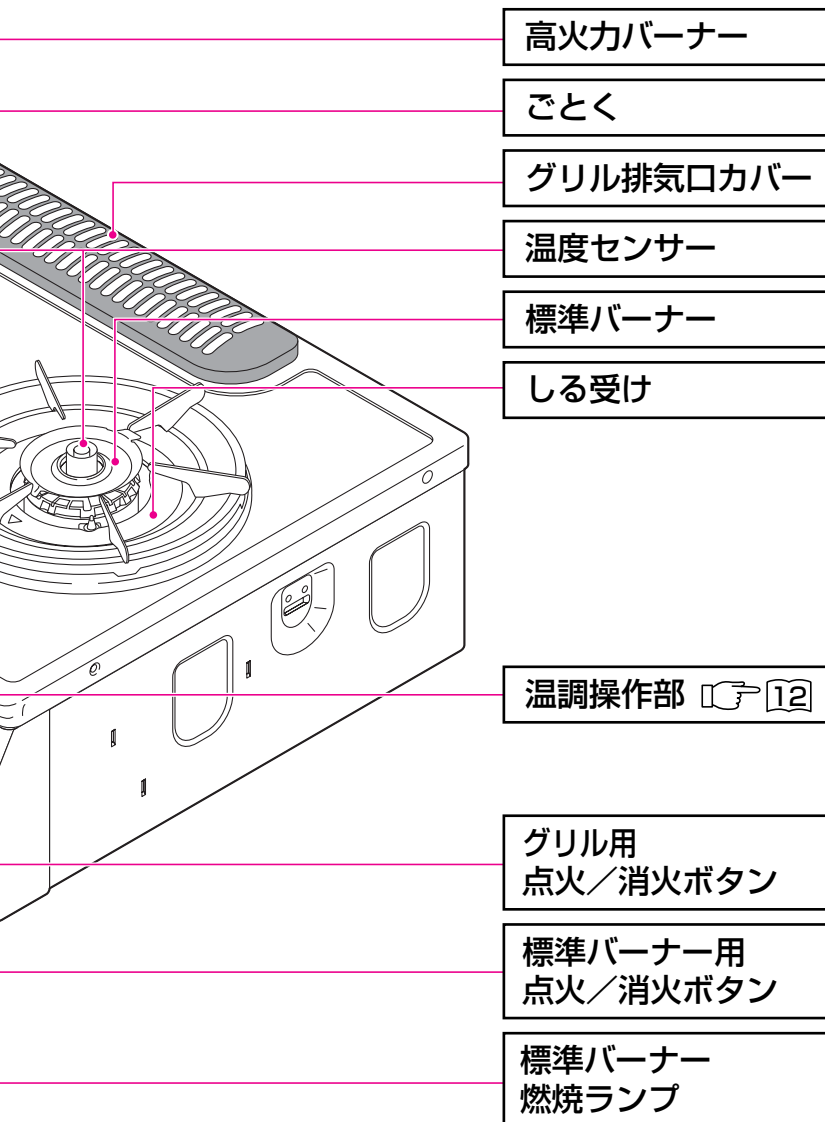
お願い

- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
  点火できなくなります。

- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って（➡◎(電池)⬅）引き上げると取り出しができます。

3. 電池ケースをセットする。

- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。

使用前に

1 各部のなまえと特長

● 操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

※品名コードの末尾がRのタイプについては、高火力バーナー、標準バーナーの点火／消火ボタン、温調操作部、センサー解除キーの位置がイラストとは異なります。

『バーナーキャップの形状』

高火力	標準
「H」マーク	

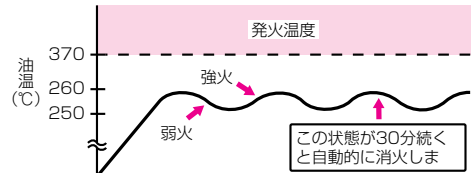
※高火力バーナーは、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

安全性の追求

■立消え安全装置 35
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

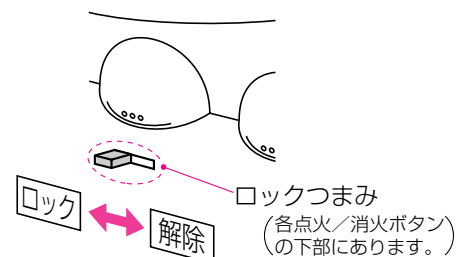
■焦げつき自動消火機能 36
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

■コンロ消し忘れ消火機能 35
点火後約2時間で自動的にガスを止め消火します。
高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。

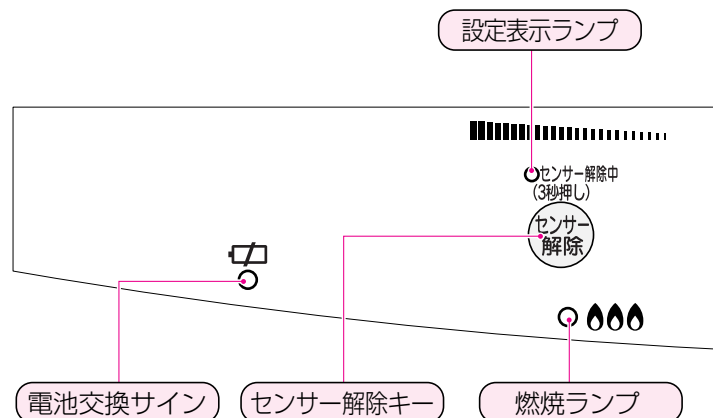
■天ぷら油過熱防止機能 36
高温調理(炒めもの・焼きものなど)をするときや、天ぷら油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。

■グリル異常過熱防止センサー 36
グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

■燃焼ランプ(高火力・標準バーナー) 17
着火するとランプでお知らせします。

■点火／消火ボタン戻し忘れブザー 35
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

■ロックとは…
点火／消火ボタンが 止の状態 のとき、ロックつまみを左方向に動かすとロック状態になり、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。

※ 内の数字は参照ページを示しています。

1 各部のなまえと特長（操作パネル）

▣高火力バーナー操作部 ※点着火後に設定できます。

高火力バーナー操作部

■センサー解除モード

●炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理の場合に使用します。

 キー3秒押しで設定できます。

※揚げものなどの油料理時は使用しないでください。
※センサー解除モードは、最大1時間（高温で30分）で自動消火します。

標準バーナー温調操作部

■揚げものモード ☞19

●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

キーで、約“160℃”・“170℃”・“180℃”・“190℃”・“200℃”の温度設定ができます。

■湯わかしモード／タイマーモード ☞21・23

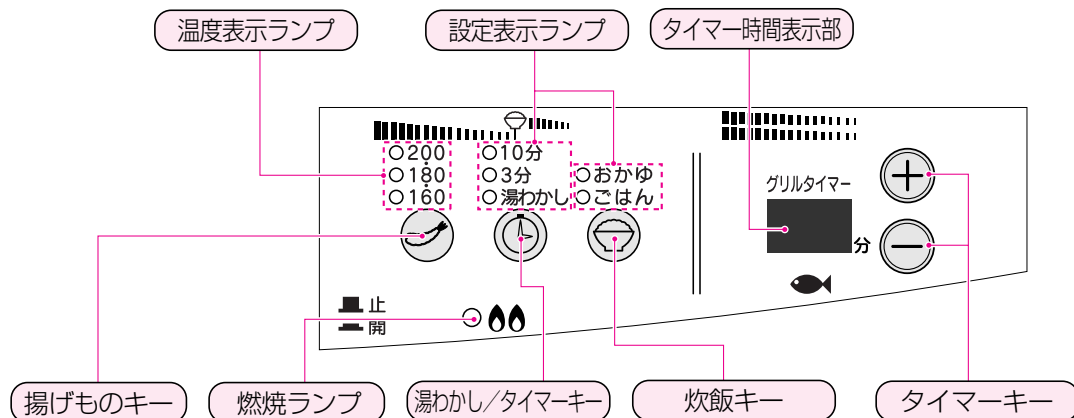
●お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに使用します。

 キーで各モードを設定できます。

■炊飯モード ☞25

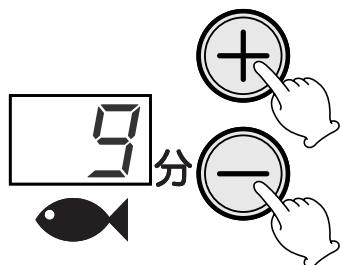
キーで“ごはん”・“おかゆ”を選択できます。

※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

■標準バーナー温調操作部・グリル操作部 ※点着火後に設定できます。

グリル操作部

■グリルタイマーキー ☞33

- グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

※セットした時間で自動消火します。

- 庫内温度に連動して初期設定時間を表示します。

[例：9分]

⊕ を押すと、「9」➡「10」➡・・・「15」分まで

⊖ を押すと、「9」➡「8」➡・・・「1」分まで

- タイマー時間作動中でも、設定時間の変更はできます。

（連続使用可能時間：15分）

コンロを使用するときの注意

⚠警告

禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

禁止

市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

禁止

揚げもの調理には、センサー解除モードを使用しない

センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠注意

禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。

禁止

トッププレートに、高温になった土鍋などを直接のせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。

禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

しる受けに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない

機器の故障の原因になります。

必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

〈つづく〉

〈つづき〉

必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

必ず守る

強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手の損傷の原因になります。

必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
37～42ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

使いかた

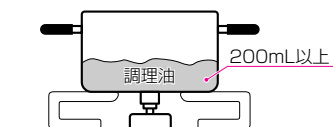
2 コンロを使用するときの注意

温度センサー付バーナーのため、とくに注意してください。

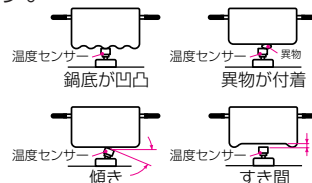
⚠警 告

必ず守る

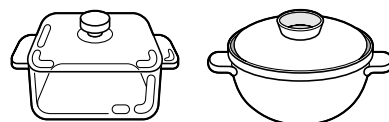
コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

禁 止

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。

禁 止

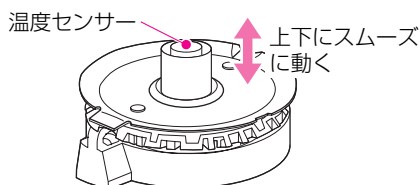
耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

⚠注 意

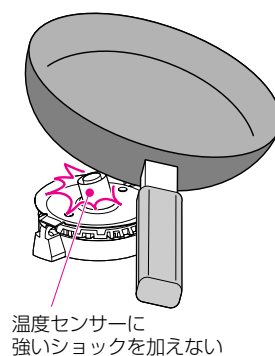
必ず守る

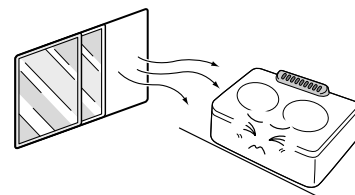
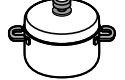
温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は42ページを参照してください。

鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。

禁 止

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能などが正常に作動しません。

お願い

■**温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**

■**鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。**

■**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。（35ページ参照）

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 油料理など	温調機能 揚げもの ☞19	温調機能 湯わかし ☞21	温調機能 炊飯 ☞25
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ 深めのもの 米の量：1～3合
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ ※4 深めのもの 米の量：1～3合
ステンレス (薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ ※3 深めのもの 米の量：1～3合
無水鍋・多層鍋 (ステンレス厚手鍋)	○ ※1	○ ※5 油の量：200mL以上	×	○ ※2 水の量：500mL～2L	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	○ おかゆのみ可能
やかん	―	―	―	○ ※2 水の量：500mL～2L	―

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつく程度がきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。

中華鍋について

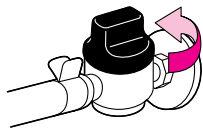
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全機能がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

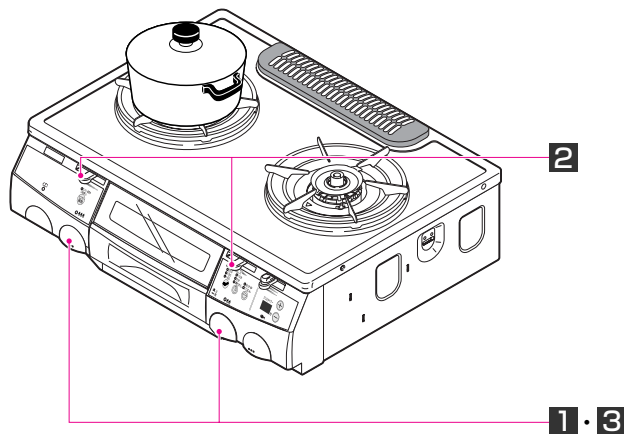
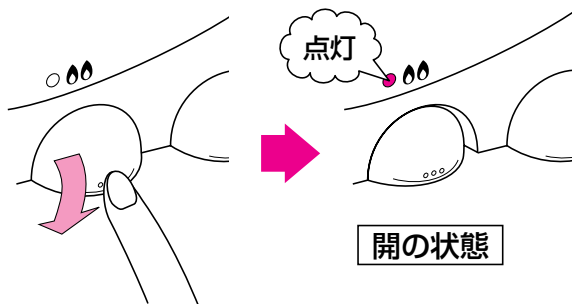
点火・消火のしかた（コンロ）

点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P13〜16）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

鍋やフライパンなどを中央に置く。

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火側（右側）にある場合、つまみは強火側（左側）に動きます。
高火力バーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火（左側）にある場合は弱火側（右側）の方向へ動きます。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。

○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときは高火力バーナーのセンサー解除モード（11ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

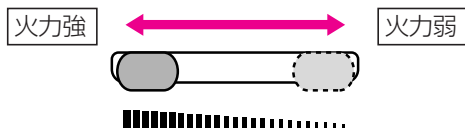
- トロミのある料理は沸騰するまでかき混ぜたり、鍋を動かしたりしないでください。
（焦げつきの程度がきつくなる場合があります。）
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

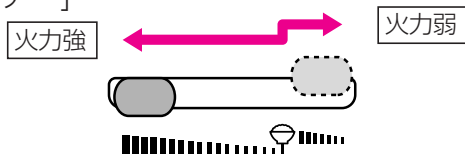
※揚げものをする場合

- 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、低い温度で自動消火することがあります。
再度点火するか、標準バーナーの揚げものモード（19ページ参照）を使用してください。

2 火力調節

● 火力調節つまみを左右に動かして調節する。

[高火力バーナー]

● 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
● 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
● 火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

[標準バーナー]

● 火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯( )の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから右方向へ動かしてください。

● はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。

● グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
● コンロ使用中、センサー温度が高くなると自動的に強火、弱火を繰り返し、温度を保つ機能(通常時約250℃、センサー解除モード時約300℃)が作動するため、異常ではありません。

3 消火

● 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。

● 消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音『ピー』と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消灯します。

ブザー報知について

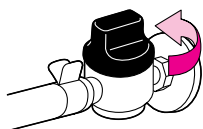
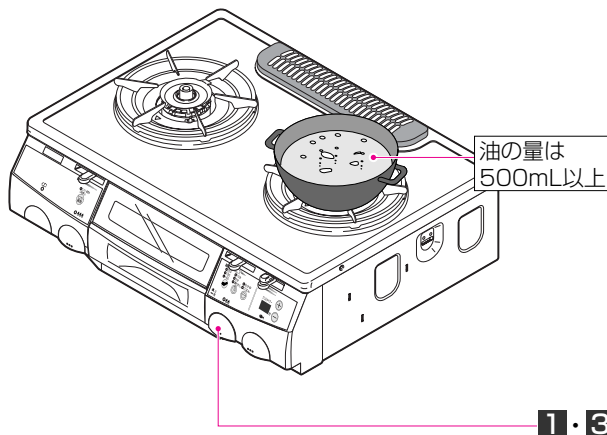
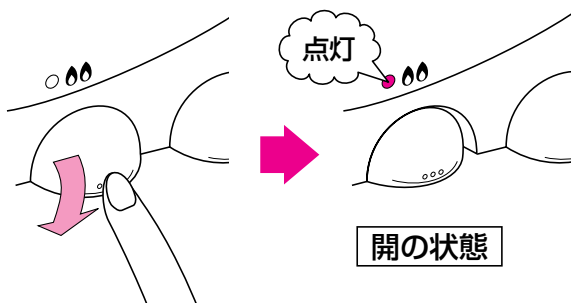
コンロバーナーの使用時、機器操作してから約30分毎に使用中(消し忘れ)であることをブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

2 揚げものモード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

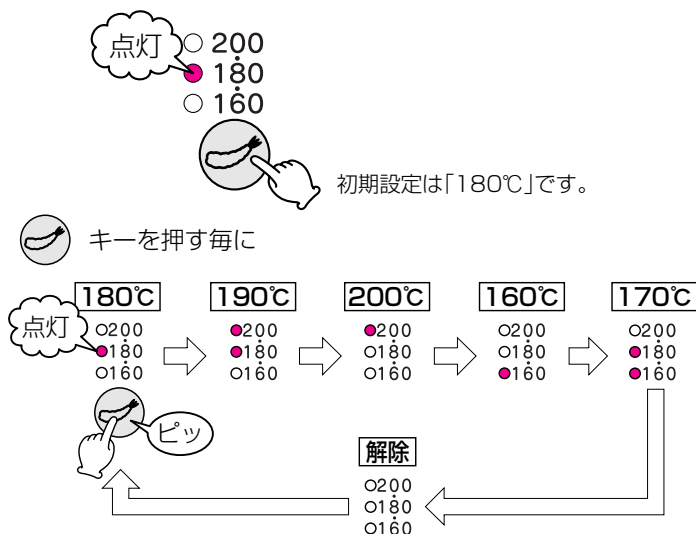
● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

● ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

1 点火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 揚げもの温度設定

● 揚げものキーを押し、温度設定する。

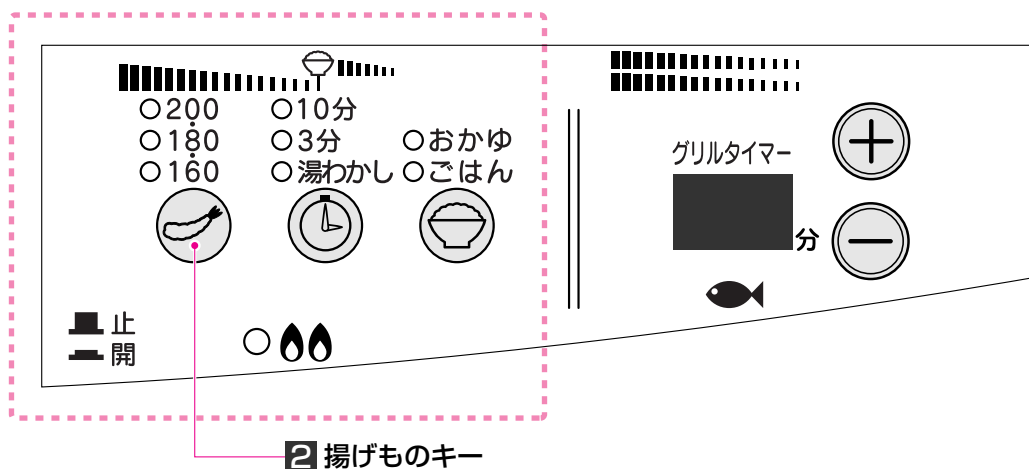
キーを押す毎に

と温度表示ランプ(点灯)とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。
※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが、「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

※温度設定を解除しても消火しません。

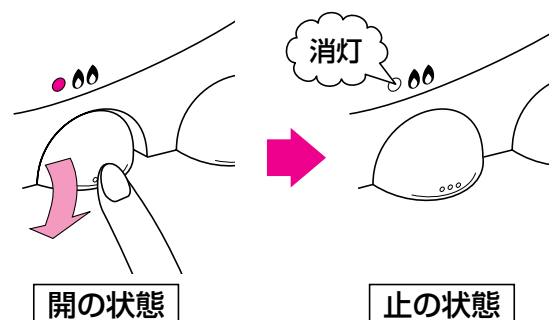
コツとご注意

○適切な鍋と油量(16ページ参照)
● 鍋の直径は18～24㎝位が適当です。
● 油量は500mL～1L位が適当です。
※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低くなる場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

温調操作部

- 設定した温度になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
- 自動的に“強火”⇔“弱火”を繰り返し、設定した温度に油の温度を保ちます。
- “弱火”⇨“強火”に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。

○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定

- 着火したらすぐに温度設定をしてください。
  また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- 『ピピピッ』となったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

温度	調理物
160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

使いかた

2 湯わかしモード

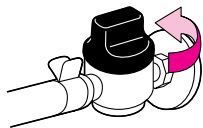
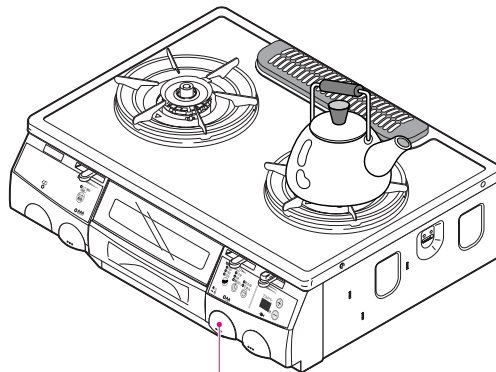
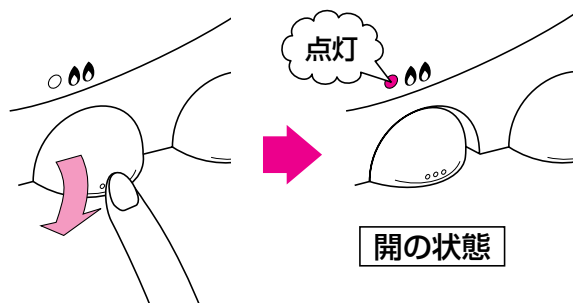
標準バーナー

点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

●点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

●ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

1 点火

●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 湯わかし設定

●湯わかし／タイマーキーを押し、湯わかし設定する。

初期設定は「湯わかし」です。

キーを押す毎に

「湯わかし」⇨「3分」⇨「10分」⇨ 解除

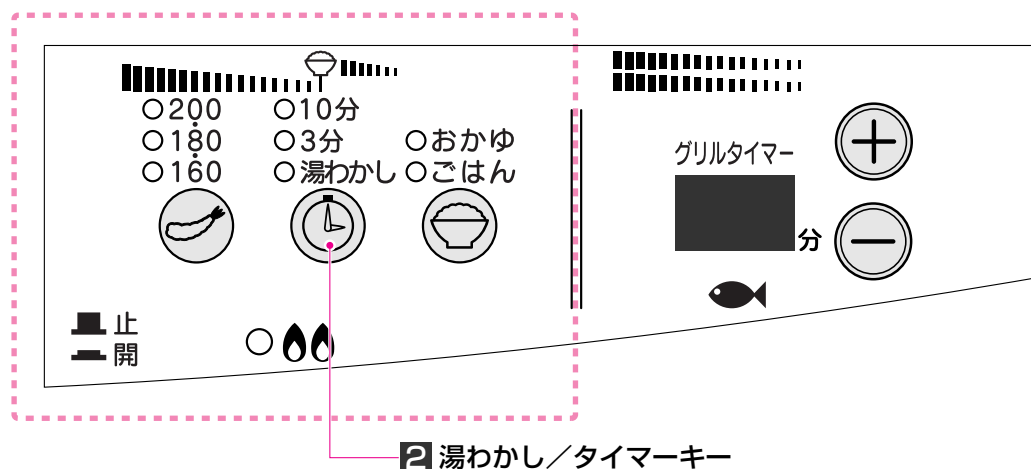
と設定表示ランプ（点灯）とともに、切り替わります。

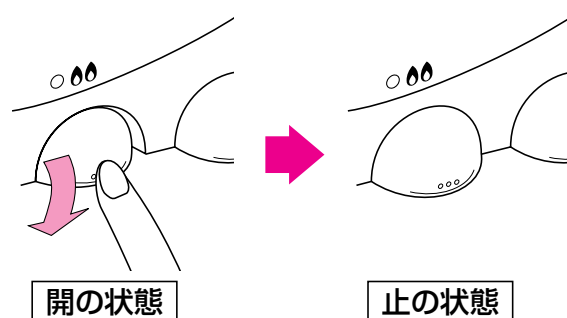
●着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

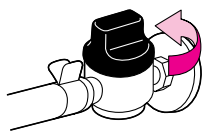
●湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
・水量は500mL～2Lが適切です。
大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。
・底の平らなやかんや鍋を使用してください。

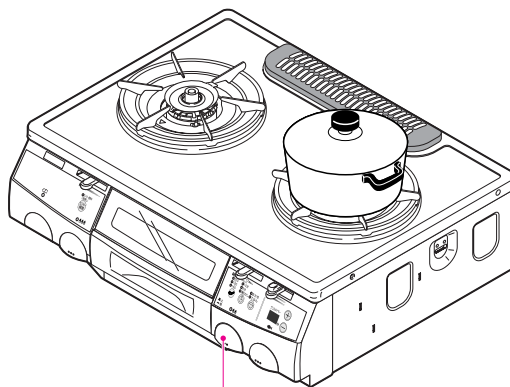
●火力はやかんや鍋の大きさに応じた "火力" にしてください。
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。

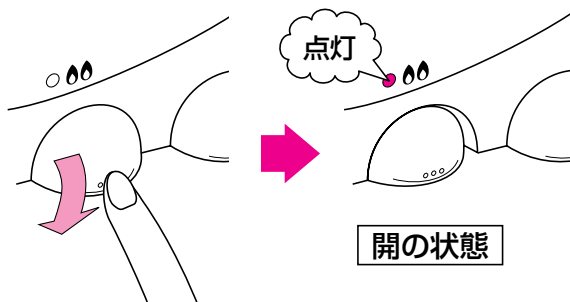
●お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

湯わかし（5分保温）

- お湯がわくとブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。5分後、自動消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。
  （終了2分前から設定表示ランプが点滅します。）

タイマーモード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

● ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

鍋などを中央に置く。

1 点火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 タイマー設定

● 湯わかし／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。

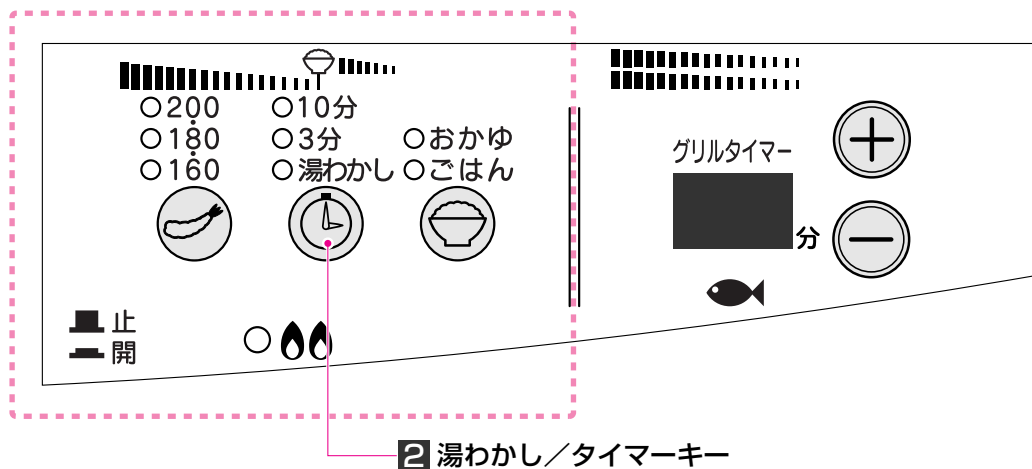
初期設定は「湯わかし」です。

キーを押す毎に

「湯わかし」⇨「3分」⇨「10分」⇨ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに、切り替わります。

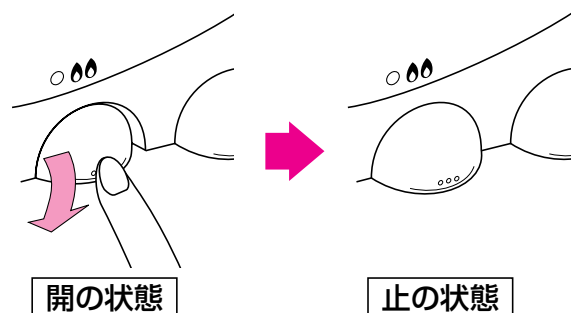
● 設定したタイマー完了2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
● 設定したタイマー完了1分前から、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
● タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
● タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

※タイマー設定を解除しても消火しません。

タイマー終了

- タイマー設定時間になると自動消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

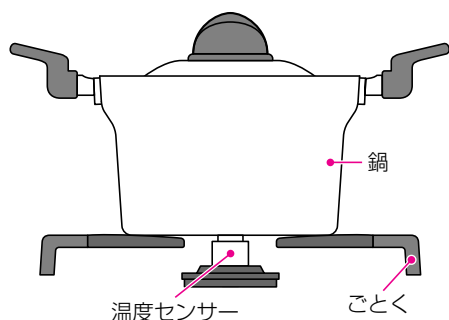
- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを 止の状態 に戻してください。

- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 炊飯モード 標準バーナー

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。

温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

●鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
お求めは、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスに連絡してください。

●鍋は金属製で厚手の深鍋（鍋径18cm以上）を使用してください。ガラス鍋や土鍋、圧力鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや焦げの原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間（めやす）

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

●炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
●おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から“おかゆ”をつくる機能です。
  ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。
  好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード（自動）の流れ（火力の強さと時間）は下記の通りです。
  炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
  手動で炊飯する場合は、下記の流れを参考にして行ってください。

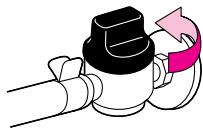
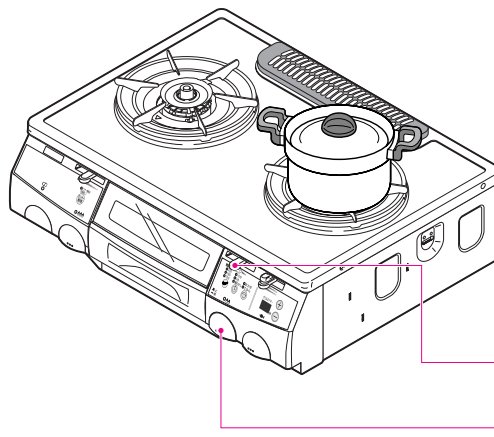
	火　力	※所要時間	
①	中火（“ ”の火力）	2～4分	
②	弱火（右側の火力）	5～6分	お米に吸水させる
③	中火（“ ”の火力）	水分がなくなるまで	
④	弱火（右側の火力）	2分間	
⑤	中火（“ ”の火力）	1分程度	
⑥	自動消火	―――	

※所要時間は水温・炊飯量などによって変わります。あくまでもめやすとしてください。
上記流れを参考にして手動で炊飯した場合でもうまく炊けない場合がありますので、ご了承ください。

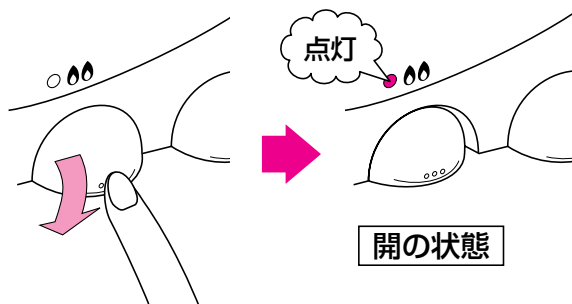
使いかた

2 炊飯モード　標準バーナー

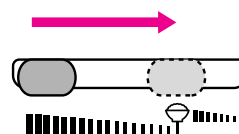
点火前に　※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)

1 点火

点火前に必ず 下準備 (25～26ページ参照)を行ってください。

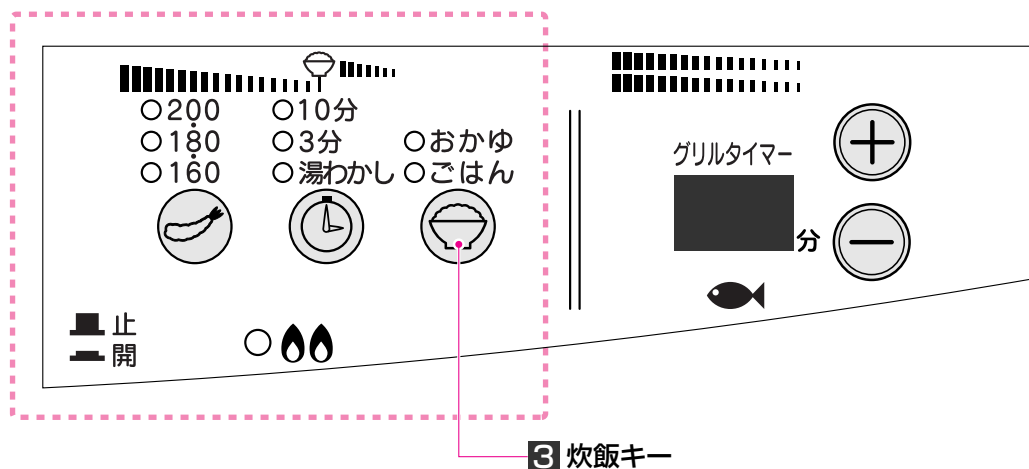
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

2 火力調節

- 火力調節つまみを“ ”の位置に合わす。

火力調節つまみをゆっくり右方向へ動かし、“ ”の位置に合わす。

- “ ”の位置で軽く止まります。
- 火力調節つまみを右側→左方向へ動かしても、“ ”の位置では止まりません。

- 火力調節つまみを“ ”の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

温調操作部

3 炊飯設定

● 炊飯キーを押し、“ごはん” か “おかゆ” を選択する。

「ごはん」⇨「おかゆ」⇨ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに、切り替わります。

※炊飯設定を解除しても消火しません。

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
- 次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
  ・設定した後に再度炊飯キーを押す。
  ・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあける。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん

むらし終了2分前から終了まで“ごはん” 設定表示ランプが点滅してお知らせします。

おかゆ

終了2分前から終了まで “おかゆ” 設定表示ランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

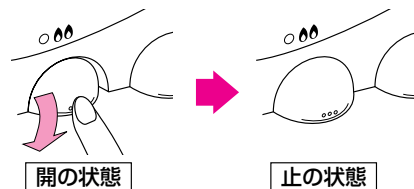
ごはん

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。（設定表示ランプは消えません）その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音『ピー』でお知らせし、“ごはん” 設定表示ランプが消灯します。

※設定表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし “おかゆ” 設定表示ランプが消灯します。

● “ごはん” “おかゆ” の表示ランプ消灯後、必ず点火／消火ボタンを 止の状態 に戻してください。

グリルを使用するときの注意

⚠警 告

禁 止

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。

必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

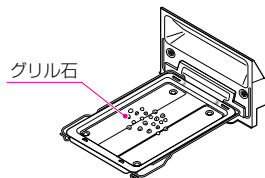
必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

禁 止

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

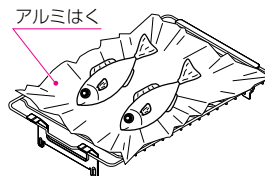
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。

発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。

必ず守る

グリル使用中はそばから離れない。

火災の原因になります。

⚠注 意

必ず守る

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁 止

グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。

接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

禁 止

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどの原因になります。

必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉

グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色する原因になります。

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。

グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない

やけどの原因になります。

グリル使用直後は、お手入れや点検はしない

やけどの原因になります。

グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
グリル異常過熱防止センサーがはたらいて、消火する場合があります。

■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

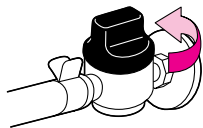
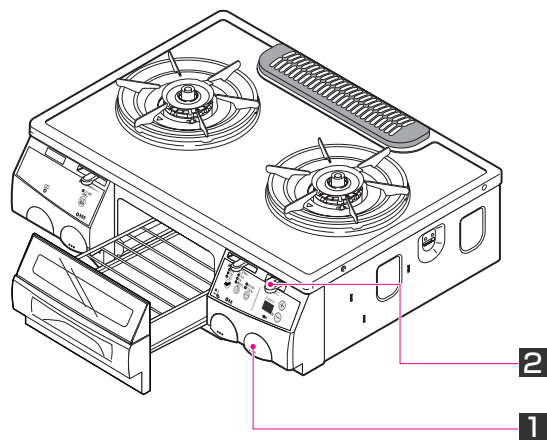
■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

使いかた

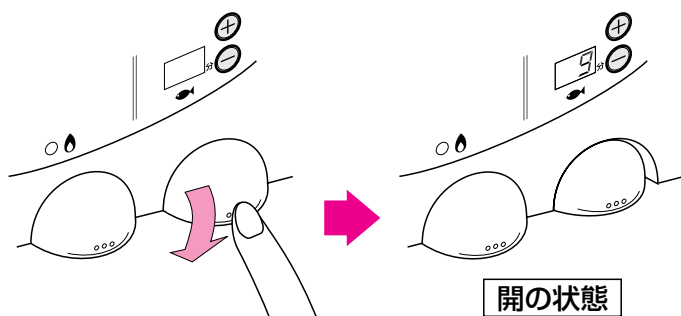
2 点火・消火のしかた（グリル）

点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』(P29～30)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが［止の状態］で機器のガス栓を全開にしてください。

- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)

※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

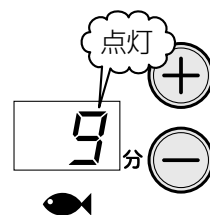
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。グリルタイマーが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを［止の状態］に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度点火操作してください。

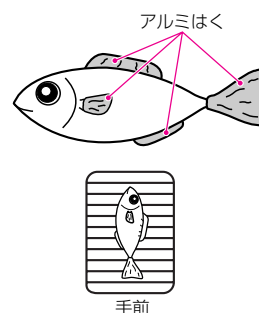
- 火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合は、強火側(左側)に動きます。

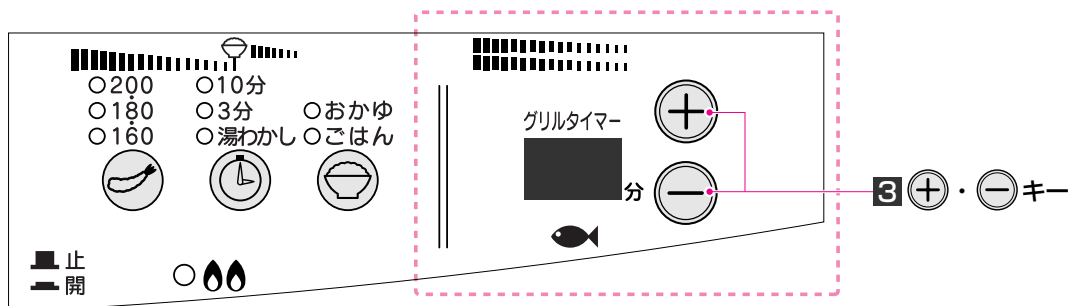
- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときに、グリル異常過熱防止センサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

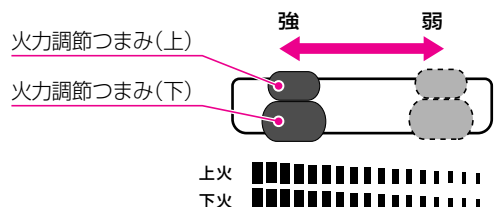
- **グリルタイマーが自動的にスタートします。**
グリルタイマーについての説明は33～34ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。
- 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
- 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおう。

②2分程度予熱をする。（グリルに魚をいれないで点火してください。）
③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※魚はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

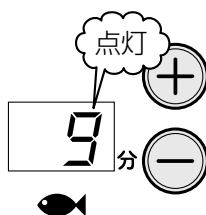
グリル操作部

- 安全のため約15分以上連続では使用できません。
  (使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
  連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
  (魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
  グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。
  (36ページ参照)

2 火力調節

- 火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。

- 火力調節つまみ(上)・(下)を左方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

- グリル使用時やグリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 グリルタイマー設定

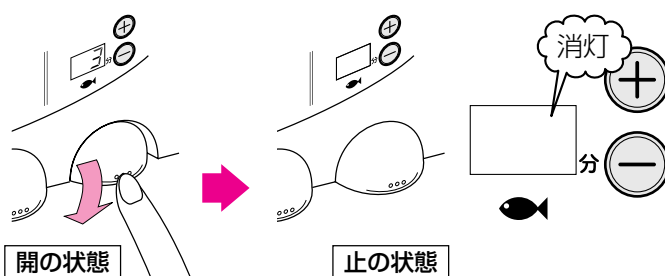
- ⊕・⊖ キーを押し、時間設定する。

- 初期設定時間を表示します。
  (例) 9分
  ※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

- ⊕・⊖キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。

  1分～15分まで

- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
  連続使用可能時間は15分までです。

途中で消火したい場合

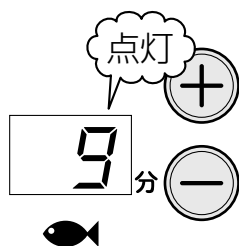
- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
- 消火させた後、すぐに再度点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音『ピー』とタイマー時間表示「12」点滅(10回)でお知らせし、消灯します。

使いかた

2 グリルタイマー

グリルタイマーについて

下記に示す数値（“9”など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例）

- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“6”～“9”分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- **めざしやうるめなどのような小魚の干物の焼き時間のめやすは2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。）初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。**
- 干物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

魚などの焼きかたが浅い場合は･･･

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

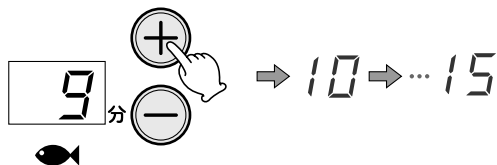
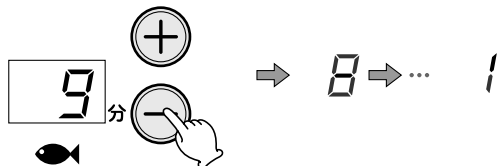
ワンポイントアドバイス

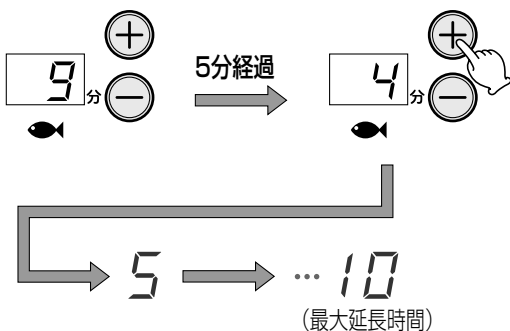
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

タイマー時間を変更するとき

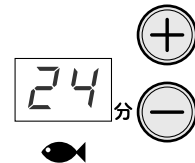
- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

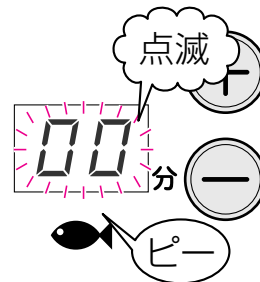
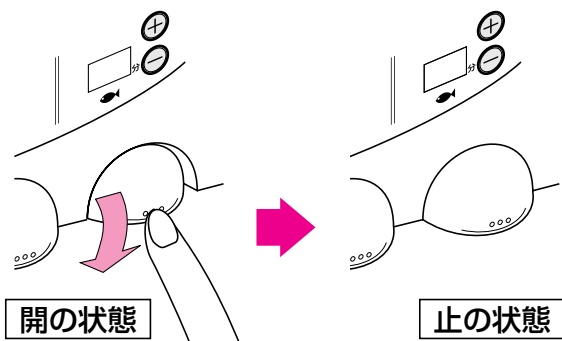
長くしたいとき

短くしたいとき

※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

例）9分で設定し、5分後グリルタイマーキーを押しても 10分以上は設定できません。

- **使用中、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。**
- **グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。**

グリルタイマー終了前のお知らせ

- 残り30秒になると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、残り時間の表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

例）
残り24秒の場合

グリルタイマー終了

- タイマー終了すると、自動消火するとともに、ブザー音『ピー』とタイマー表示「00」点滅（10回）でお知らせし、消灯します。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを 止の状態 に戻してください

- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

安全機能・温度センサーについて

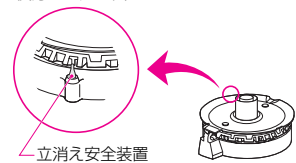
安全機能について

全バーナー

▣立消え安全装置 （コンロバーナー：ブザー音『ピー』と、燃焼ランプが2回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音『ピー』と、タイマー表示「12」を10回点滅でお知らせします。）

● 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

● 再度点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。

● 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー
後方から見た図

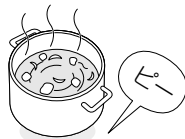
▣点火／消火ボタン戻し忘れブザー

● 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

コンロバーナー

▣消し忘れ消火機能 （ブザー音『ピー』と燃焼ランプ4回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

● 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

《例：標準バーナーで
煮ものをした場合》

**高火力バーナー：通常時 約2時間
センサー解除モード時 約1時間
高温状態持続時 約30分**

**標準バーナー：通常時 約2時間
高温状態持続時 約30分**

▣センサー解除モード

こんな調理は高火力バーナーのセンサー解除モードを使用してください。（11ページ参照）

・炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・中華鍋やフライパンを、煙が出るまで予熱する場合

（高火力バーナーは安全のため、温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。）

● 高火力バーナー点火後、センサー解除キー3秒押しで設定できます。

※連続使用可能時間は約1時間です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）
※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

⚠警告

● **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。**
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。
※焦げつき自動消火機能もはたらきません。

使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを止の状態に戻してください。

※安全機能がはたらいたときは、45ページを参照してください。

コンロバーナー

▣焦げつき自動消火（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため、焦げつき程度がきつくなります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
  再度点火すると正常に作動します。

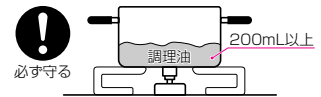
※センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（11ページ参照）

▣天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。

※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

- コンロバーナーで使用する調理油の量は200mL以上で行う。
  ※調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

⚠注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

※センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（11ページ参照）

グリルバーナー

▣グリル異常過熱防止センサー（ブザー音『ピー』とタイマー表示「02」を10回点滅でお知らせします。）

- グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。
- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
  - ・空焼きなどで長時間使用した場合
  - ・予熱しすぎた場合
  - ・連続で長時間使用した場合
  - ・魚などが庫内で燃えた場合
  - ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合
- **グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合**
  - ・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。

  ※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

⚠注意

- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを止の状態に戻してください。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。

（グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、とくに注意してください。）

- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は、『お手入れ（点検・お手入れ後の取り付け方法）』（38〜42ページ）を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

必ず守る

点　　検

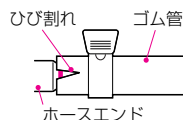
各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・ごとく・しる受け・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

正しく取り付けてください。

☞ 41〜42

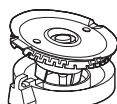
ゴム管は？

- ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか？

新しいゴム管と交換してください。

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？

（このイラストはバーナーキャップの裏面です。）

- 傾いたり浮いたりしていませんか？

お手入れのしかたを参照してください。

☞ 42

乾電池は？

《乾電池の交換めやすはおよそ1年です。》

- 使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音『ピー』がなり、電池交換サインが点滅します。

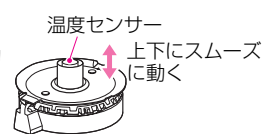
早めに新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。

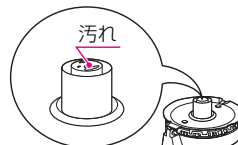
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞ 8

温度センサー・点火部・立消え安全装置は？

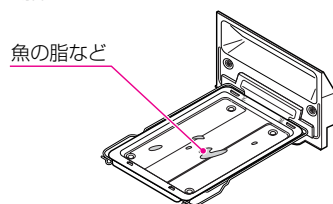
- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？

※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

- 温度センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？

- 点火部・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

お手入れのしかたを参照してください。

☞ 42

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？

お手入れのしかたを参照してください。

☞ 39

お　手　入　れ　（点検・お手入れ後の取り付け方法）

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取った後、洗剤が残らないよう水ぶきしてください。ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・ナイロンたわし・金属たわしなどを使用したり、硬いものでこすったりしないでください。
  塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

※とくに、フッ素樹脂加工部品(グリル焼網・グリル受け皿など)は注意してください。

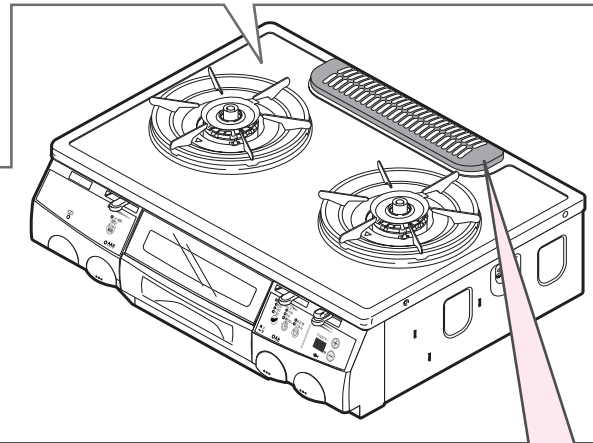
禁　止

トッププレート

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※こびりついた汚れは、クリームクレンザーを布につけてふき取ってください。
ただし、光沢がなくなったりすることがありますので常用しないでください。

お願い

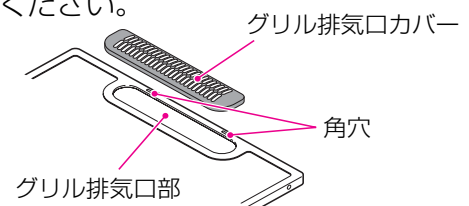
- トッププレートは、ネジで固定されています。
  修理技術者以外の人は、取りはずさないでください。

グリル排気口カバー

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

(取れにくい汚れ)
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側(奥側)をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

■取り付けかた

グリル排気口カバーは、グリル排気口部に取り付けてください。

3 点検・お手入れ

お 手 入 れ（点検・お手入れ後の取り付け方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら）

▣グリル受け皿

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。

※長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、汚れがつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。
汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

▣グリル焼網

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

▣グリルとびら

- グリルとびら取っ手は、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは、使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

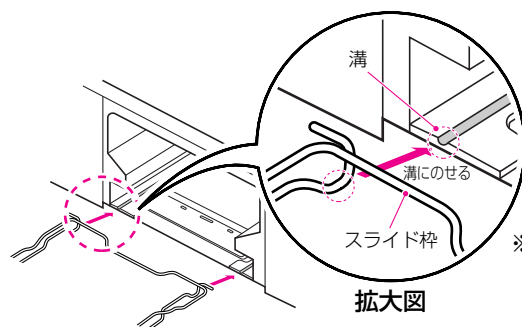
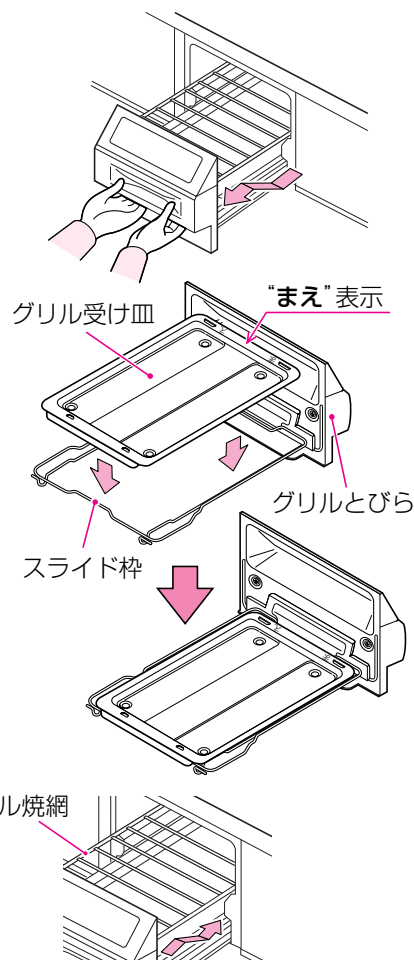
※グリル使用直後は、グリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

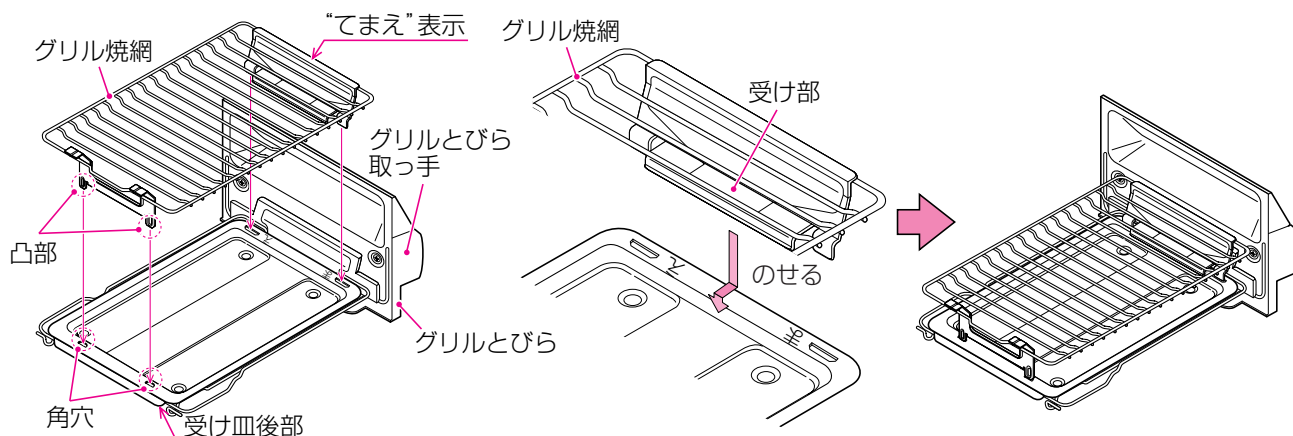
> グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

▣取り付けかた

- "まえ" と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

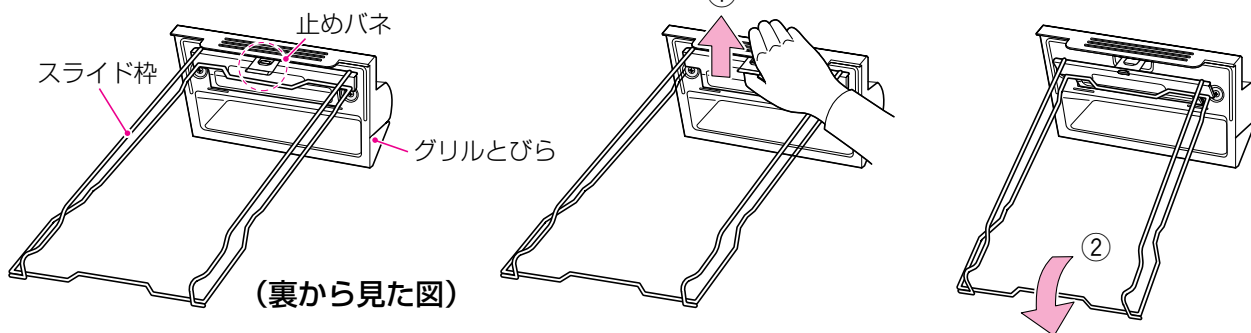
※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。

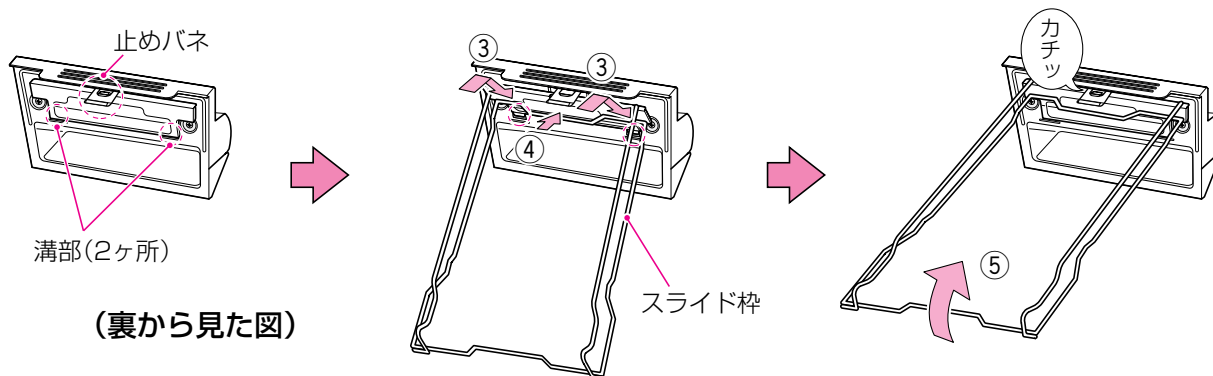
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。

※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。

グリル焼網の取り付けかた

- “てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。
  ※焼網は前と後がありますので注意してください。

グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

■取りはずしかた

- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。

■取り付けかた

- グリルとびらの溝部(2ヶ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。

3 点検・お手入れ

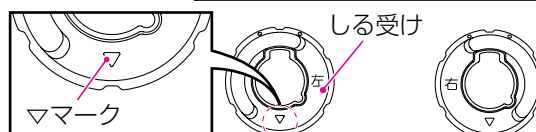
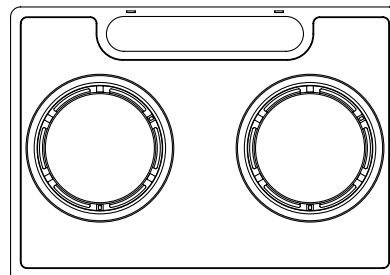
お 手 入 れ（点検・お手入れ後の取り付け方法）

しる受け

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

▣取り付けかた

しる受けは、左右形が異なります。
左右表示に従って▽マークが手前にくるように取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

ごとく

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

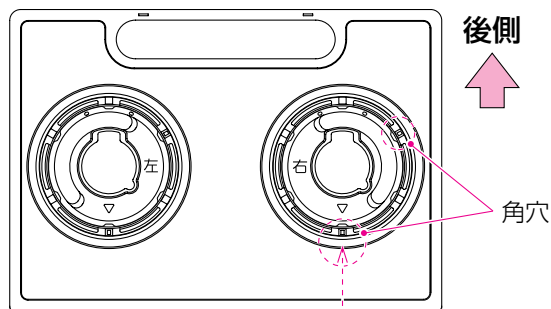
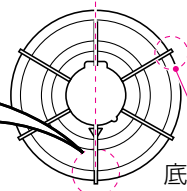
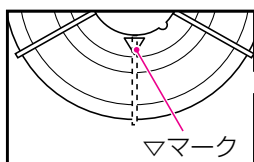
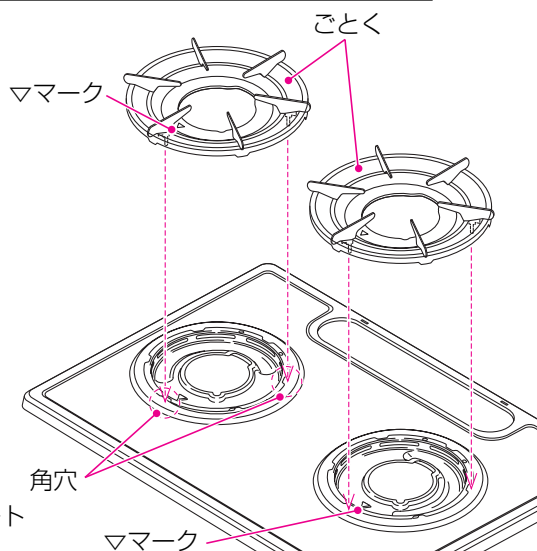
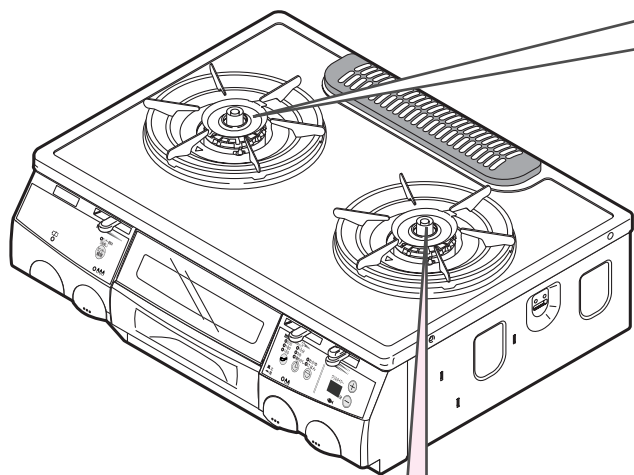
取れにくい汚れ
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

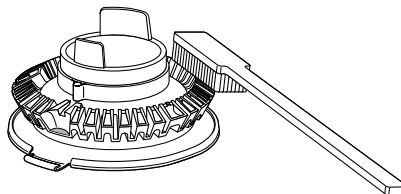
▣取り付けかた

しる受け、バーナーキャップを正しく取り付けた後、ごとくを取り付けてください。
ごとくの▽マークが手前にくるように、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入して取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

⚠注意

● ごとくの底面の脚を、必ずトッププレートの角穴に挿入する。
角穴に挿入しないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。
  その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

⚠注意

- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
  水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

お願い

- 強くこすったり、当てたりしないでください。
  キズ、ゆがみ、変色、はく離の原因となります。

■取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。

※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

※高火力バーナーキャップには「H」マークがあります。

⚠注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

温度センサー・点火部・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
  （洗剤などは使用しない。）

お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
  故障の原因となります。

機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふく。

取れにくい汚れ

台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

点検・お手入れ、他

3 故障かな？と思ったら

- **故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。**
- **故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。**

まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●ゴム管が折れていませんか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火部・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ （数秒間押しましたか？） ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）	8 7 37 37 37 37 17・31 10 36
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか？	 3 7・37 35 42
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風があたっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●センサー解除モードで火をつけてから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	35 35 35 36 37 15 35 35 15
	<グリルバーナー側> ●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 33・34 36
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	37 37

●次のような現象は故障ではありません

現象		説明
●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	部品についている油が焼けるためです。31ページをご覧になり、空焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	同時点火方式となっていますので、１ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●グリル使用時やコンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	⇨	火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	⇨	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	⇨	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	⇨	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。
●強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	⇨	バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
●ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	⇨	コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。
●強火・弱火になるとき「カチッ」と音がなる。	⇨	ガス量切り替えするときの音で異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

お知らせ表示

- 機器の安全機能（35～36ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示部の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧　《ブザー音『ピー』でお知らせ報知します。》

お知らせ表示		部　　位	原　　因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー時間表示部			
消灯		コンロバーナー	タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、再度点火してください。 【グリル】 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
	00 10回点滅	グリルバーナー		
4回点滅		コンロバーナー	消し忘れ消火機能作動	
3回点滅		コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	02 10回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
1回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	11 10回点滅	グリルバーナー		
2回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	12 10回点滅	グリルバーナー		
電池交換サイン点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプおよびタイマー表示部の点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

➡ 点検が必要です。点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

3 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 43〜45ページ「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
  なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル
2. 品名コード　HR-P028B-GHL　機器コード　11-052-01-00134
   　　　　　　HR-P028B-GHR　　　　　　　11-052-01-00135
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保　証　書

取扱説明書の50ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
  ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 仕様

仕様

品名	ガステーブル	
品名コード	HR-P028B-GHL	HR-P028B-GHR
型式名	LW2244TL	LW2244TR
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 （以上3項目：コンロバーナー） ・グリルタイマー(最大設定時間15分) ・グリル異常過熱防止センサー （以上2項目：グリルバーナー）	
付属品	●取扱説明書（保証書付）　●クッキングブック　●事業所一覧 ●アルカリ乾電池（単一形1.5V：2個）	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm	
質量（本体）	14.5kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		高火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	13A	4.20	2.97	2.03	8.26	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90	2.79	1.90	7.67	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

保証書

保　証　書

品名コード　HR-P028B-GHR・HR-P028B-GHL

型　式　名　LW2244TR・LW2244TL

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
　電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（3）　機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（5）　建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合。
（10）　本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器の左側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者(保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
	●ときどきガスくさい。 ●焦げくさい臭いがする。 ●スイッチやボタンの操作が不確実。 ●コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ●その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマンPRO　本　社　大阪市此花区春日出南3-2-10　〒554-0023